

ESPINAFRE AO MOLHO DE REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 copo de requeijão
1 maço de espinafre
azeitonas a gosto
250 g de mussarela
1 cebola
1 colher de manteiga
ervas finas ou pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue a cebola na manteiga.

Junte o espinafre, azeitona, pimenta ou ervas finas, deixe refogar com a tampa da panela fechada, lembrando que não é preciso colocar água para refogar, o próprio legume solta a água.

Após refogar junte o requeijão.

Em uma vasilha que pode ser colocado em forno ou micro-ondas, coloque o refogado.

Coloque bastante queijo mussarela e leve ao forno ou micro-ondas até borbulhar.

Está pronta, a receita pode ser acompanhada com chips, doritos ou torradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46652-espinafre-ao-molho-de-requeijao.html>